



Вариант 2600₽

Расчет на 10 персон	порций
Рыбное ассорти 1/250	2
- Форель Шеф посола со сливочным муссом и кунжутом	
- Палтус слабой соли с лимоном и маслинами	
Мясное ассорти 1/260	3
- Индейка подкопченная, су-вид	
- Буженина Домашняя в медовом соусе - с хреном	
- Рулет из говяжьей вырезки и цыпленка с фисташками	
Холодные закуски и Салаты:	
- Свежие овощи, зелень и маринады 1/220	2
- Сельдь подкопченная 1/280	2
- «Нисуаз» - с консервированным тунцом 1/255	3
- «Шеф салат» - листья салата «Айсберг» с ветчиной, цыпленком, сыром и солеными огурчиками 1/310	3
- «Оливье» Классический - с телятиной 1/230	3
Горячая закуска на выбор:	10
- Колбаска «Баварская» - гриль, с соусом 1/120 или	
- Сливочный жульен из цыпленка с грибами 1/110	
Горячие блюда на Ваш выбор:	10
- Шницель «Венский» из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 1/290	
- Стейк из свинины под грибным кокотом, с картофелем запеченным в фольге и облепиховым соусом 1/380	
- Пирожки Домашние - с капустой, с карт.и грибами 1/50	10
- Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135	4
- Десерт на выбор - Сорбет клубника 1/70 или Торт «Баден-Баден»/«Черный лес» 0,1кг+150руб.порция	10
- Фрукты 900гр. - Ананас, апельсин, груша, яблоко	1
- Морс Домашний – из клюквы и брусники 0,25л.	8
- Мин. вода - «Аква Минерале» - 0,5л.	2
- Кофе / Чай	10

Банкетные меню применяются от 5 персон.

При заказе банкетных меню, заказчик вправе принести свои алкогольные напитки, из расчета по одной бутылке на одного человека – 0,5л. крепкого алкоголя или 0,75л. слабого алкоголя (вино, шампанское)

Напитки должны быть в заводской и закрытой таре.

Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета.

Меню «2600» действует с понедельника по четверг, кроме праздничных дней.